

Twee lievelingsgerechten samen in

Er is veel wat meesterkok Raymond Prinsen van bistro de Olliemölle in Borculo graag lust. Dus in de supermarkt was hij er bij de eerste twee koelingen al uit: verse pasta met mosselen, olijfolie en knoflook, een combinatie van twee van zijn lievelingsgerechten.

door **Frederike Krommendijk**

Olio e aglio, olijfolie en knoflook. Meer heeft Raymond Prinsen in de zomer niet nodig om een lekker bord pasta te serveren. „Al die dikke, machtige tomatensauzen zijn aan mij helemaal niet besteed. Dit is veel lichter, zó klaar en als je goede spullen koopt is het zó lekker. Ik ben ook gek op schelpdieren: in Spanje van die kleine vongole maar die zijn hier lastig te krijgen. Dus toen ik bij de supermarkt liep en volop mosselen zag, dacht ik: Ik combineer twee lievelingsgerechten.” De meesterkok vindt het jammer dat Nederlanders zo weinig vis eten. „Als ik bij de supermarkt al die vis zie liggen met een kortingssticker, denk ik: Koop het nou. Het is veel makkelijker klaar te maken dan vlees, het is snel klaar en hoe meer er gekocht wordt, hoe groter het aanbod zal worden en hoe verser het is. Maar het lijkt wel of mensen drempelvrees hebben om vis te eten.”

Voor het gerecht dat Raymond Prinsen vandaag klaarmaakt bij het grote rad van de watermolen is in elk geval geen drempelvrees nodig, het is geniaal van eenvoud. Binnen een kwartier is het helemaal voor elkaar en stijgen verleidelijke Italiaanse geuren op uit de pan. „Ik houd heel erg van dit soort basis-koken. Geen gefruitsel en onnodige versiering, gewoon lekker eten. Toen ik dit thuis maakte, zaten mijn dochters ook zo lekker te eten... Tot de ellebogen onder het

mosselnat, maar wat maakt dat uit? Samen genieten, daar draait het toch om?” Het is ook de filosofie die hij wil uitwerken als De Steenen Tafel, zijn toprestaurant, volgend voorjaar of zomer na een periode van een jaar weer open gaat. Nu houdt hij er wel besloten partijtjes, maar is het niet open voor a la carte-eters. „Hoe het er precies uit gaat zien weet ik niet, maar we slaan een andere weg in, terug naar de basis. Ik heb geen zin meer om tegen elkaar op te bieden; dat een collega drie amuses doet en dat ik er dan vier wil. Daar draait het volgens mij allemaal niet om.



Je kan ook een toprestaurant hebben waar je je gewoon thuisvoelt.” Vandaag is simpel in elk geval het toverwoord. Als de knoflook en het Spaanse pepertje zijn gesneden en de peterselie is gehakt, is het



Meesterkok Raymond Prinsen houdt het simpel met mosselen en pasta.

foto Jan Houwers

meeste werk al klaar. De mosselen zijn in een mum van tijd open, en dan is het een kwestie van door elkaar roeren en een mooi gul bord opmaken.

De kookactie van Raymond laat fietsers afstappen, ze pakken hun fototoestel: een topkok met een campingbrandertje, dat zie je niet alle dagen. „Ik vind het hier zelf nog steeds een waanzinnige plek. We stonden ook op plek tien van de mooiste terrassen in Nederland. Gea en ik zijn beide Achterhoekers, ik zou niet weten op welke plek ik liever een restaurant zou hebben dan hier.”